Moda y Beyeza

Receta di siman

Bolo di Cashupete

Ingredientenan:

1 lb. manteca

2 copi di sucu

12 webo

1 cuchara vanilla

3 1/2 copi di hariña

1 telep extracto di almond

4 telep di bakingpowder

1/2 cup pineapple juice

2 cuchara di cashipete mula

Sefta e hariña y bakingpowder hunto, Mexcla vanilia y e almond cu e pineapple juice y pone un banda. Bati e manteca te ora e bira fluffy y agrega e webonan un pa uno. Ora e mezcla ta soft pone e sucu y sigi batie. Pone e hariña y tambe e mix di juice, sigi batie y bo ta caba cu e hariña. Finalmente, agrega e cashipete. Pone horna den un baki di bolo na 350 grado pa 1 ora.

Pa e crema di cashipete

1 1/3 lb. di cashipete fini mula

2 1/2 copi sucu

1 cup di awa

1 cup di lechi

2 cuchara manteca

un tiki almond extract

un tiki salo

Mix e lechi, manteca, almond y e salo y pone un banda. Mix e awa y sugu y pone nan riba candela. Ora e bira un stropi, agrega e mezcla di lechi y sigi batie. Keda batie, y tira e puiro di cashipete poco poco aden. Keda batie constantemente te ora e mezcla bira manera un crema. Bahe for di stoof y lage fria un tiki.

Slice e bolo den varios slice y hunte cu e crema entre e slicenan. Ora bo cla di pone tur e slicenan ariba otro, hunte cu e resto di e cream y decore cu cashipete y cherries. Lage fria completamente prome cu pone den frigidaire.

Manda bo recetanan y bo por gana Afl. 25,= ora e wordo publica.